



В Курске вкусный хлеб. Издалека приезжают специалисты за передовым опытом

– Начался настоящий бум технического перевооружения, – вспоминает Николай Семенович. – Приобрели высокотехнологичные импортные линии, которые позволяют быстро обновлять ассортимент. Стали выпускать разнообразные сдобные, слоеные изделия, печенье. Установили финский кулер для равномерного охлаждения хлеба и батонов перед нарезкой, чтобы они как можно дольше оставались свежими, мягкими. При этом кредиты в банках брали исключительно короткие и только на закупку сырья. Технологическое оборудование приобретали за счет собственных средств. Создали службу маркетинга – специалисты изучают рынки сбыта, работают в тесном контакте с потребителями, а их у нас более семи тысяч! Успешные договорные отношения сложились с крупными курскими и иногородними торговыми центрами и сетями. Реализуем продукцию и через предприятия индивидуальных предпринимателей. За наличием ассортимента в продаже, его размещением в магазинах следят торговые агенты. Они же анализируют спрос и предложения покупателей.

– Каждое предприятие имеет только ему присущие особенности. Есть они и у нас, – говорили мне специалисты. – Главное – мы вкладываем душу в работу, всегда ставим себя на место клиента, покупателя, отталкиваемся от его желаний. Обходимся без искусственных компонентов. Рецепт теста прост: мука, дрожжи, соль, вода. Когда осваивали новую немецкую линию по производству мелкострунной продукции, ездили на учебу в Германию. Немецкие хлебопеки работают с безопасным тестом,

а оно жестковатое. И мы решили ставить опары, хотя нас предупредили: на данном оборудовании это невозможно. Но все получилось – пирожки, булочки выходят воздушными, пышными и очень вкусными!

– Ну как не гордиться нашими хлебопеками?! – радуюсь я.

Действительно, у генерального директора есть много поводов для гордости за свое детище. Один из них – транспортный цех. Его создали с нуля. Сейчас здесь 150 единиц техники, собственная ремонтно-восстановительная база. Недавно территорию расширили за счет новой площадки, где разместятся дополнительные боксы для ремонта автомобилей. Такой вот замечательный подарок к 75-летию предприятия!

В 2014 году за счет собственных средств построили и пустили в эксплуатацию первую и единственную в области многотопливную АЗС, которая использует природный газ напрямую из магистральной трубы, что значительно снизило расходы на его доставку.

Электрический стул для... директора

Один из директоров-ветеранов 20 лет назад, поздравляя Лопатина с избранием, то ли в шутку, то ли всерьез предупредил: «Помни, директорский стул сродни электрическому». Тогда еще Николай Семенович не предполагал, что ему предстоит убедиться в сказанном. Как только экономика предприятия окрепла, нашлись желающие ослабить конкурента. В прошлом году, например, на ОАО «Курскхлеб» началось давление со стороны одного из ключевых владельцев акций хлебозавода. Вот что рассказал генеральный директор:

– Дочерняя структура крупного производителя хлеба завалила нас десятками запросов, на каждый из которых мы должны были ответить в семидневный срок. Просрочка оборачивалась штрафом. Завод тогда накопил их на 7,5 миллиона рублей. Наказания оспаривали в судах различных инстанций. Если бы штрафы остались в силе, то предприятие могли признать банкротом. К чему это приводит, всем известно. Кроме того, нас обвинили в сокрытии от государства части налогов.

Коллектив попросил помощи у Президента Владимира Путина. Региональное отделение «Единой России» взяло на контроль соблюдение прав коллектива ОАО «Курскхлеб». Президиум областной организации профсоюза работников агропромышленного комплекса обратился в правоохранительные структуры с просьбой принять меры для обеспечения законности во взаимоотношениях акционеров и недопущения наруше-



Московская площадь. Штаб хлебопеков